

식생활 기명·기구에 관한 연구

정경예 · 이효지

한양대학교 가정대학 가정관리학과

(1994년 3월 14일 접수)

A study on the kitchen utensils

Kyong-Ye Jung and Hyo-Gee Lee

Department of Home management, College of Home Economics, Han Yang University

(Received March 14, 1994)

Abstract

The kitchen utensils, a part of dietary life, are tableware and everything needed for cooking, storing foods, arranging and housekeeping. This study has been made on the classification in comparison with utility regarding both the shape and the quality of material. The classifications by the quality of material were ceramicware, woodenware, metalware and stoneware. The classifications by the utility were utensils for cooking, utensils for storing and keeping, utensils for arranging, utensils for grinding and utensils for special use. At the stage of migrating and gathering provisions they needed only simple utensils, but by cultivating, fixing their residence and producing crops they prepared and developed all sorts of kitchen utensils to serve various purposes, social rank, poverty and wealth, season and ceremony.

I. 서 론

식생활 기명·기구는 음식의 조리, 저장, 배선 등에 사용되는 기명(器皿)과 기구(器具)를 말하며 식생활의 한 부분을 차지한다. 인류가 이동생활을 하며 식량을 채집하는 단계에서는 극히 간단한 기구만이 필요하였으나 농사를 짓고 정착생활을 하여 농산물을 생산하게 됨에 따라 각종 각양의 식생활 기명·기구류가 용도에 맞도록 제작 발전하게 되고, 사회 경제적으로 위계(位階), 빈부(貧富), 계절(季節), 의례(儀禮)를 위하여 식생활 기명·기구류가 다양하게 발달되었다.

우리나라는 온대기후 지방으로서 농업에 적합한 여건을 갖추고 있어 곡물산출이 다양함은 물론, 3면이 바다로 둘러싸여 풍부한 어패류를 공급받을 수 있으며 계절적으로 춘·하·추·동의 사계(四季)가 뚜렷하여 기후의 변화에 적응할 수 있는 다양한 식생활 습성을 갖게 되었다. 또한 지정학적(地政學的)으로는 북으로 중국대륙과 접하고 있어 정치·경제·문화등 사회 전반에 걸쳐 교류가 용이하여 이들과의 빈번한 접촉이 식생활 습성과 조리방법, 조리기구등 식생활문화 형성에 많은 영향을 끼쳤다.

이러한 여건으로 인해 식품의 종류와 조리법에서

특수한 문화를 형성하게 되었으며, 조선시대에 들어서면서는 완숙된 단계의 수준에 도달했고 이에 따라 식생활 기명·기구류도 상당한 수준까지 발달하게 되었다.

본 연구에서는 식생활 기명과 기구를 재질별, 용도별로 분류하여 식생활을 전공하는 후학들에게 식생활 기명·기구류의 기초자료를 제공하고 나아가 식생활 문화를 인식하는데 그 목적을 두었다.

II. 식생활 기명·기구의 분류

식생활 기명·기구를 재질별, 쓰임별로 분류하였다.

1. 재질(材質)에 따른 분류(分類)

그릇을 만드는 재료에 따라 도자기, 목제, 금속제, 석제로 나눈다.

(1) 도자기(陶磁器)

도자기는 점토, 장석, 규석, 도석 등의 무기질을 원료로 하고, 이것을 단독 또는 혼합하여 성형한 다음 열을 가하여 경화(硬化)시킨 제품으로 표 1과 같다.

(2) 목제(木製)

목제기구의 원료는 나무나 대, 버들 등으로 만든 것이다. 이러한 목기에 옷칠을 하거나 나전을 입힌 것도

표 1. 재질에 따른 도자기

재질(材質)	기 구 명 (器 具 名)
토기(土器)	굽다리접시(高杯), 항아리, 병(甁), 그릇받침(器臺), 합(盒), 바리(鉢), 뚜껑접시(蓋杯), 접시, 주기(酒器), 잔, 술, 시루
자기(磁器)	고리병(環狀甁), 광구병(鑲口甁), 다각병(多角甁), 매병(梅甁), 수병(水甁), 사각병(四角甁), 유병(油甁), 자라병(提甁), 장병(醬甁), 주병(酒甁), 식초병(醋甁), 통병(筒甁), 편병(扁甁), 표형병(瓢形甁), 주전자, 받침잔(托盞), 항아리, 양념항아리, 준항(尊缸), 토주항아리(土主缸), 시루, 아래기(平盥), 반상기, 제기, 접시(皿), 반합(飯盒), 찬합(饌盒), 물 식힘 그릇(熱盂), 주합(酒盒), 주전자, 다관(茶罐), 찻잔(茶盞), 장판(薑板), 음청류용(飲淸類用) 순가락
옹기(甕器)	술, 시루, 독배기, 풍로, 소주고리, 독(甕), 항아리, 식소리, 질동이, 허벅, 탄자, 증두리, 쑤주, 양념단지, 자라병, 병(초병, 유병, 장병, 술병), 편병, 매병, 장군(缶·橫缶), 소래기, 옹배기, 자배기, 귀옹배기, 수저통, 떡살, 화독, 도방문리(陶方文里; 큰 옹기그릇), 밥통, 화, 버치, 첻다리, 주전자, 채반

표 2. 재질에 따른 목제기구

재질(材質)	기 구 명 (器 具 名)
목(木)	국자, 주걱, 죽박, 치표(齒瓢; 이남박), 모판(木盤), 물동이, 도아(刀卜; 도마), 두레박, 목정개(木鼎蓋; 솔뚜껑), 찬장, 대목레자(大木櫃子; 큰 뒤주), 대조빙궤(大照氷櫃; 얼음궤), 떡판, 국수판, 합지, 찬합(饌盒), 도시락, 각종상(床), 안반(案板), 각종 식기, 구절판(九折盤), 가자(架子), 목구(木臼; 절구), 방아치(절구공이), 매통, 디딜방아, 외다리방아, 채, 첻다리, 밀판, 홍두께, 시루밀, 다식판(茶食板), 떡살, 약과판, 떡매, 기름틀, 메주들, 빙사들, 국수들, 담통(물통), 시저(匙箸), 개수통, 찬탁(饌卓), 각종 제기(祭器), 김치독, 칠기(漆器): 원형반(圓形盤), 합(盒), 굽다리접시, 이배(耳杯), 각배(角杯)잔, 각병(角甁), 오형배(烏形杯), 절반(折盤), 사절방합(四折方盒), 상(床), 찬합(饌盒), 도시락, 밥, 합, 접시, 국자(杓子), 탁잔, 항(缸), 주병(酒甁), 유병(油甁), 합지(函之), 우(盂)
대, 버들, 덩굴	유기(柳箕; 버들끼), 유광주리(柳筐周里; 버들광주리), 싸리광주리, 유훈(柳籠; 버들바구니), 유오(柳箕; 싸리상자), 유사(柳篩; 버들상자), 유행담(柳行擔; 버들고리), 유반(柳盤; 싸리채반), 죽사(竹篩; 대나무체), 도시락, 소쿠리, 수저통, 용수, 채반, 찬합, 떡서리(떡다리, 떡두리), 다래끼, 떡등구미, 누룩틀, 메주들, 짚독, 멧방석, 멧석, 부뚜망태, 솔뚜껑, 술병, 시루밀, 독마개, 송명이, 호로병, 구덕, 뒤옹박

표 3. 재질에 따른 금속제기구

재질(材質)	기 구 명 (器 具 名)
금(金)	완(盥), 발(鉢), 합(盒)
은(銀)	은병(銀甁), 배(杯), 반잔(盤盞), 주이대(雕伊臺), 은시접개구(銀匙櫛蓋具; 수저담는 그릇) 은저은령롱시(銀箸銀玲瓏匙; 음식을 덜어올리는데 쓰는 순가락), 국자, 소아(召兒 '국자), 다관(茶罐), 은로당정(銀爐湯鼎), 다종(茶鍾), 은하(銀荷; 쟁반), 합, 접시, 시저(匙箸)
철(鐵)	주과(鑄鍋; 솥), 용가마, 화정(火鼎; 불솥), 대부(大釜; 가마솥), 대식정(大食鼎; 쇠솥), 수부(水釜), 죽부(鬻釜), 새옹, 노구(爐口; 야외용 솥), 칭자(稱子; 저울), 철남비(鐵南飛), 전철구(煎鐵具), 대적금(大炙金), 인자(引子), 추자(推子), 조을쇠, 번철(燔鐵), 식도(食刀), 소도(小刀), 두명솥, 삼발이, 조을자(국자), 다리쇠
청동(靑銅)·놋쇠	합, 밥, 대접, 보시기, 종지, 조반기, 수저, 신선로(神仙爐), 유동해(鎭東海; 동이), 노구(爐口), 유당(鎭鎧), 유량(流量), 쟁반(錚盤), 주걱, 국두(勺斗; 국자) 동이, 소래기, 복자, 표주박, 식칼, 동조(銅鈔; 주전자), 전골틀, 병두리, 잔받침, 자루솥, 초두(錐斗), 시루, 새옹, 상, 잔, 병(甁), 주합(酒盒), 제병(提甁), 유앙(油盞), 정병(淨甁), 수앵(水甕), 탕호(湯壺), 제사용기: 반기(飯器), 갱기(羹器), 유접자(鎭渫子), 유골접시, 편들, 포들, 종지, 퇴주그릇

있다. 식생활 기명·기구 가운데 목제품은 부업세간 중에서 절대적인 비중을 차지하고 있으며 표 2와 같다.

(3) 금속제(金屬製)

금속제 기구는 금, 은, 동, 철, 놋쇠가 있고, 놋쇠는 각 제품마다 그 성분과 합금의 배합 비율이 다소 차이가 있으나 넓은 의미로 동(銅)을 기본으로 하는 비철금속(非鐵金屬)의 합금을 말하며 표 3과 같다.

(4) 석제(石製)

돌을 재료로 하여 만든 것을 말하며, 금속이나 나무와는 달리 형태를 만들기가 어렵고 사용하기도 합리적이지 못해서 종류가 다양하지 못하다. 석제기구는 대부분이 분쇄용이며 약간의 조리용 기구가 있을 뿐이다. 표 4와 같다.

2. 쓰임(用途)에 따른 분류(分類)

도자기, 목제, 금속제, 석제기구를 쓰임에 따라 조리,

표 4. 재질에 따른 석제기구

재질(材質)	기 구 명 (器 具 名)
석(石)	꺾개(擻器), 석구(石臼), 공이(礪石), 연석마애(碾石磨磑; 맷돌), 갈판(碾石), 마곡석(磨穀石), 마두화석(磨豆擴石; 떡돌), 갈늘(석봉(石棒), 마봉(磨棒)), 풀매, 확돌, 확, 돌갈(石刀), 돌주전자, 돌납비, 석정(石鼎; 돌솥), 구이용곰돌, 화덕, 부섭(부덕), 봉애기(기름뜯)

표 5. 쓰임에 따른 도자기

쓰 임	기 구 명 (器 具 名)
조리기구	뚝배기, 물두멍, 버치, 소래기, 숯(토기숯, 질숯), 오지납비, 옹배기, 자배기, 질동이(陶東海), 훈주, 풍로(風爐)
수납기구	독(甕); 중두리, 항아리(缸), 젓독, 이중독, 드므, 토주항아리, 양념단지, 병(瓶); 고리병(環狀瓶), 광구병(廣口瓶), 다각병(多角瓶), 매병(梅瓶), 수병(水瓶), 유병(油瓶), 자라병, 장병(醬瓶), 초병(醋瓶), 통병(筒瓶), 편병(扁瓶), 표형병(瓢形瓶), 쌀함박, 수저통, 장군(橫缶), 질함지, 찬합(饌盒), 단지, 허벅
배선기구	대접, 반기(飯器); 사발(沙鉢), 바리(鉢伊), 발탕기(鉢湯器), 반주합(飯酒盒), 반찬그릇(보시기(甬兒), 종지(種子), 옹파리, 접시), 밥통, 숟가락(飲清類用 砂匙), 술잔, 주전자(酒煎子), 탕기(湯器), 토구(吐口; 비아통), 합(盒)
분쇄기구	마자(磨子), 막자기(磨子器), 백자강판(白磁薑板)
특별기구	고리, 떡살, 시루, 조대, 췌다리

표 6. 쓰임에 따른 목제기구

쓰 임	기 구 명 (器 具 名)
조리기구	곰박, 국자, 도마, 두레박, 목정개(木鼎蓋; 숯뚜껑), 물동이, 바가지, 조리, 주걱, 치표(齒瓢; 이납박)
수납기구	광주리, 궤자(櫃子; 뒤주), 김치독, 다래끼, 대조빙궤(大照氷櫃), 도시락, 동고리, 뒤옹박, 명석, 떡서리, 떡둥구미, 목판(木板), 물통, 바구니, 보새기, 삼태기, 소쿠리, 수저통, 유사(柳筍), 유오(柳筴), 찬탁(饌卓), 찬합(饌盒), 채독, 채룽, 채반, 합지박(귀함지, 도래함지, 민함지)
배선기구	가자(架子), 구절판(九折板), 밥통, 소반(小盤; 밥상, 술상, 과반, 결반, 약반, 돌상, 공고상, 춘반, 교자상, 두레반), 제기(祭器)
분쇄기구	매통, 매판, 매함지, 나무맷돌, 맷방석, 맷지게, 방아(디딜방아, 외다리방아), 절구, 절구공이, 체, 키
특별기구	개수통, 국수틀, 기름틀, 누룩틀, 다식판, 떡살, 떡매, 두부틀, 매주틀, 밀방망이, 밀판, 빙사틀, 시루, 시루밑, 시루방석, 안반, 약과판, 용수(薤子), 췌다리

표 7. 쓰임에 따른 금속기구

쓰임	기구명(器具名)
조리기구	경그래, 국자, 냄비(조두(鑊斗)), 전립과(甌笠鍋; 병거지꼴냄비), 다리쇠, 무쇠두멍, 번철(燻鐵), 삼발이, 석쇠(炙金), 석자(조을쇠; 鑿金), 소래기, 술(용가마, 가마술(大釜), 증술, 옹술, 세용, 노구(爐口), 두명술), 식갈, 양푼(鑪量盆), 유둥이(鑪東海), 조을자(鑿煮), 주걱, 풍로(煎鐵具)
수납기구	유앙(油盎), 시접개구(匙楪蓋具), 제병(提瓶), 주합(酒盒), 함지
배선기구	반상기(飯床器); 밥그릇, 국그릇, 대접, 보시기, 종지, 조치기, 쟁침, 수저, 쟁반, 반병두리, 밥통, 상(놋상), 신선로(神仙爐), 인자(引子), 추자(菡子), 쟁반(錚盤), 제기(祭器); 반기(飯器), 갱기(羹器), 탕기(湯器), 적틀(炙板), 편틀(瓶板), 포틀(脯板), 제종지, 제접시, 모사기, 퇴주그릇, 향합과 향로, 제주잔(祭酒盞) 및 제잔대(祭臺), 제주기(祭酒器), 조반기, 주전자, 붕피
분쇄기구	쇠질구, 공이
특별기구	떡갈, 떡가위, 시루

표 8. 쓰임에 따른 석체기구

쓰임	기구명(器具名)
조리기구	곱돌술, 구이용 곱돌, 돌남비, 부섭(부덕), 화덕
분쇄기구	갈돌(石棒), 갈판(碾石), 맷돌, 풀매, 질구, 질구공이, 돌확
특별기구	붕애기

수납, 배선, 분쇄, 특별기구로 분류한다.

조리기구란 음식을 조리할 때 즉 다듬기, 썰기, 씻기 등의 준비과정과 볶기, 끓이기 등의 가열과정 등에 쓰이는 기구들이며, 수납기구는 음식을 저장하거나 식품을 보관할 때 사용하는 기구와 기명이나 기구들을 보관하는 찬장같은 것을 말한다. 배선기구는 상차림을 할 때 필요한 상과 만들어진 음식을 담은 반상기나 수저를 포함한다. 분쇄기구는 곡물을 탈곡(脫穀), 도정(搗精), 제분(製粉)하거나 양념을 빻을 때 사용하는 기구들이다.

(1) 도자기

쓰임에 따른 도자기는 표 5와 같다.

(2) 목제기구

쓰임에 따른 목제기구는 표 6과 같다.

(3) 금속기구

쓰임에 따른 금속기구는 표 7과 같다.

(4) 석제기구

쓰임에 따른 석제기구는 표 8과 같다.

III. 要約 및 結論

식생활 기명과 기구를 재질별, 쓰임별로 분류한 것을 요약하면 다음과 같다.

1. 재질별 분류

(1) 도자기

선사시대부터 조선시대까지 사용된 재질중의 하나로서 곡식이나 장류를 저장하는 항아리, 반상기, 떡이나 밥을 찌는 시루 등 그 종류가 매우 다양하였으며 귀족층에서부터 일반 서민에 이르기까지 폭 넓게 사용되었다.

(2) 목기구

전시대에 걸쳐 절대적인 비중을 차지하였으며, 서민들 사이에서 가장 많이 사용되었다.

(3) 금속기구

금, 은, 동, 철, 놋쇠로 만든 용기로, 금이나 은으로 된 용기는 왕족이나 귀족들이 사용하였다. 고려시대까지는 주로 청동을 사용하였으며 조선시대가 되면서 철이나 놋쇠를 재료로 한 용기들이 다양한 기종으로 제작되어 사용되었다.

(4) 석기구

금속이나 나무와는 달리 형태를 만들기가 어렵고 사용도 합리적이지 못해 종류가 다양하지 못하며 대부분이 분쇄용이고 약간의 조리기구가 있을 뿐이다.

2. 쓰임별 분류

(1) 조리기구

음식을 조리할 때 사용되는 기명·기구들로서 옹배기로부터 풍로에 이르기까지 그 종류가 다양하였고

금속제가 가장 많은 비중을 차지하였다.

(2) 수납기구

음식을 저장하거나 식품을 보관할 때 사용하는 기구와, 기명이나 기구들을 보관하는 찬장같은 것들이 있었으며, 도자기와 목제가 대부분이었다.

(3) 배선기구

상차림을 할 때 필요한 상과 만들어진 음식을 담는 반상기나 수저로서 도자기, 목제, 금속제 모두가 다양하게 쓰였다.

(4) 분쇄기구

곡식을 탈곡, 도정, 제분하거나 양념을 뺀을 때 사용하는 기구들로 절구, 방아, 키 등이며 목제와 석제가 가장 많았다.

(5) 특별기구

일상음식이 아닌 떡이나 술 등을 만드는 기구들로 시루, 국수틀, 체다리 등이었다.

인류가 이동생활을 하며 식량을 채집하는 단계에서는 극히 간단한 기구만이 필요하였으나 농사를 짓고 정착생활을 하여 농산물을 생산하게 됨에 따라 각종 각양의 식생활 기명과 기구가 쓰임에 맞도록 제작 발전하게 되고, 사회 경제적으로 위계(位階), 빈부(貧富), 계절(季節), 의례(儀禮) 등의 필요에 따라 다양하게 발달되었다.

재질은 토기나 석제에서 목제, 금속제, 도자기 등으로 발전하였다. 쓰임새는 식생활의 변천에 따라 조리, 수납, 배선, 분쇄, 특별기구들이 다양하게 제조 발달되었다. 그러나 한 기명이 여러가지 쓰임으로 사용되어 분류하기에 어려운 것들이 많았고, 비슷한 형태와 같은 쓰임을 가지고 있는데도 불구하고 재질이나 지역에 따른 이름들이 많았다.

참고문헌

1. 姜敬淑. 韓國陶磁器史. 一志社. 1985.
2. 강무학 역. 한글 해설관 삼국유사. 서음출판사. 1991.
3. 姜仁姬. 韓國食生活史. 三英社. 1990.
4. 建國大學校 博物館. 韓國의 木工藝. 1993.
5. 高麗大學校 民族文化 研究所. 韓國民俗大觀 2. 日常生活, 衣食住. 1980.
6. 高麗大學校 博物館. 陶磁器 名品圖錄. 1989.
7. 고정기. 관혼과 상제. 우리출판사. 1982.
8. 光州 市立 民俗博物館. 光州 市立博物館. 1990.
9. 光州 市立 民俗博物館. 甕器 特別展. 1992.
10. 國立 光州博物館. 國立 光州博物館. 1990.
11. 國立 民俗博物館. 國立 民俗博物館. 1990.
12. 國史 編纂委員會. 韓國史 2. 探究堂. 1978.
13. 권혜숙. 한국 도자기의 유형연구. 한양대학교 교육대학원 석사학위논문. 1983.
14. 金基雄. 土器, 韓國史論 15. 國史編纂委員會. 1985.
15. 金明蘭. 우리나라 陶磁食器 디자인 小考, 陶藝研究誌 4輯, 漢陽女專 陶藝研究所. 1989.
16. 金美英. 陶磁食器研究. 梨花女子大學校 產業美術大學院. 1986.
17. 金秉模, 沈光注. 二聖山城-發掘調査中間報告書. 漢陽大學校 博物館. 1987.
18. 金秉模, 沈光注. 二聖山城-三次發掘調査中間報告書. 漢陽大學校 博物館. 1991.
19. 金秉模, 沈光注. 二聖山城-二次發掘調査中間報告書. 漢陽大學校 博物館. 1988.
20. 金富軾. 三國史記 券14. 1145.
21. 김영원. 조선백자. 대원사. 1991.
22. 金元龍. 韓國文化的의 古古學 研究, 韓國文化史大系 I, 高大民族文化研究所. 1964.
23. 金元龍. 夢村土城-東南地區發掘調査報告. 서울大學校 博物館. 1988.
24. 金元龍. 韓國 古美術의 理解. 서울大學校 出版部. 1984.
25. 金元龍. 韓國考古學概說. 一志社. 1986.
26. 金元龍. 韓國文化的의 起原. 探究堂. 1976.
27. 金元龍. 外 舍堂洞 新羅土器窯址 調査略報. 文化財 11호. 1977.
28. 金正基. 韓國住居史, 韓國文化史大系 IV, 高大民族文化研究所. 1978.
29. 나선화. 소반의 특성과 쓰임새, 소반. 대원사. 1989.
30. 渡邊實. 日本食生活史. 吉川弘文館.
31. 東亞大學校 古典研究室. 譯註 高麗史, 第二 世家二, 毅宗(14년). 1982.
32. 명가김치박물관, 명가김치박물관, 풀무원식품 부설 명가김치박물관. 1992.
33. 文化財 管理局 文化財 研究所. 雁鴨池發掘調査報告書-圖版編. 1978.
34. 文化財 管理局 文化財 研究所. 雁鴨池發掘調査報告書. 1978.
35. 文化財 管理局. 韓國의 農器具. 1969.
36. 文化財 研究所. 翰林大學校. 楊州大母山城. 1990.
37. 民族文化推進會. 國譯 高麗史節要 II, 古典 國譯叢書 14, 高麗史節要 16권, 高宗 33年條. 1984.
38. 朴憲淑. 朝鮮時代의 調理器具에 관한 研究. 梨花女子大學校 教育大學院. 1978.
39. 배영동. 술의 기원과 변천, 해표가죽 33호. 1991.
40. 변사성. 신석기시대 식기류에 관한 연구, 조선고고학연구 2. 1988.
41. 東北亞細亞研究會編. 日本文化的의 源流로서의 比較. 三省出版社. 1980.
42. 孫寶基. 石壯里의 前期, 中期 舊石器 文化層, 韓國史研究 7. 1972.
43. 安東 民俗博物館. 安東 民俗博物館. 1992.
44. 溫陽 民俗博物館. 寫眞과 解說로 보는 溫陽 民俗博物館. 1991.
45. 圓光大學校 博物館 圓光大 博物館圖錄. 1984.
46. 尹瑞石. 增補改訂 韓國食品史研究. 新光出版社. 1993.
47. 왕준연. 한국의 요리. 선문사. 1976.

48. 李健茂. 義昌茶戶里 遺蹟發掘調查概要. 博物館新聞 202호. 1988.
49. 이기윤. 다도. 대원사. 1991.
50. 李蘭暎. 韓國匙箸의 形式分流. 歷史學報 67집. 1975.
51. 李盛雨. 高麗以前의 韓國食生活史研究. 鄉文社. 1978.
52. 李濟一. 韓國 陶磁器 名稱에 관한 考察. 檀國大學校 大學院. 1992.
53. 李宗碩. 三國 및 統一新羅期의 木漆工藝. 木漆工藝. 韓國의 美 24, 中央日報社. 1985.
54. 李宗碩. 韓國 木工藝의 歷史의 概念. 木工藝 名品圖錄 9. 高麗大學校 博物館. 1990.
55. 李宗碩. 韓國 漆工藝의 흐름. 韓國 漆器 二千年. 國立民俗 博物館. 1989.
56. 李宗碩. 韓國의 木工藝 上. 열화당. 1986.
57. 이훈석 외. 옹기. 대원사. 1991.
58. 이훈중. 언어학상으로 보는 한국의 부엌세간과 식기. 한국식문화학회지 Vol. 3. 1988.
59. 이훈중. 민족 생활어 사전. 한길사. 1992.
60. 林永珍. 百濟初期 副葬土器와 生活土器와의 關係. 제 6회 韓國上古史學會 學術發表會. 1991.
61. 任孝宰, 催鍾澤. 幸州山城-整備復元을 위한 山城址 試掘調查報告書. 서울大學校 博物館. 1991.
62. 任孝宰, 催鍾澤. 한우물-虎巖山城元 및 蓮池 試掘調查報告書. 서울大學校 博物館. 1990.
63. 정명호. 조선시대 질그릇의 종류와 쓰임새, 조선시대 질그릇, 연세대학교 박물관 특별기획전시 14. 1993.
64. 정명호, 윤용이. 고창 아산댐수몰지구 발굴조사보고서. 원광대학교 마한·백제문화 연구소. 1985.
65. 濟州大學校 博物館. 濟州의 食生活用具. 1989.
66. 朝鮮總督府. 古蹟調查報告書. 1920.
67. 震檀學會篇. 韓國史. 古代篇.
68. 최건. 통일신라, 고려시대의 도기에 관하여, 통일신라, 고려 질그릇. 이화여자대학교 특별전 도록 16. 1987.
69. 최남선. 조선상식. 풍속편. 동명사. 1948.
70. 최순우. 한국청자도요지. 韓國精神文化研究院. 1982.
71. 韓國考古美術研究所. 韓國考古學 改正用語集. 韓國考古美術研究所. 1984.
72. 韓國民俗辭典 編纂委員會. 韓國民俗大辭典 1. 民族文化史. 1991.
73. 韓國精神文化研究院. 韓國民俗文化大百科辭典 22. 19 92.
74. 韓國精神文化研究院. 韓國民俗文化大百科辭典 13. 19 92.
75. 韓國精神文化研究院. 韓國民俗文化大百科辭典 9. 19 92.
76. 한병삼. 토기와 청동기. 세종대왕기념사업회. 1985.
77. 홍정실. 유기. 대원사. 1989.